

Ficha Técnica

CREMA PASTELERA

Cremas | CREMA PASTELERA

| | |
|--|--|
| Código de Producto | CR0057 |
| Marca | CHILCHOTA |
| Presentación | 19 kg |
| Ingredientes | Crema pasteurizada de leche de vaca, emulsivos y espesantes. |
| Envase | Cubeta y tapa de plástico. Envase hermético, grado alimenticio. |
| Características Organolépticas | Color: Amarillo paja cremoso. Olor: Lácteo suave. Sabor: Lácteo dulce. |
| Características Físicoquímicas | %Humedad: 53% máx. %Grasa: 35% mín. SNG: 10% máx. |
| Descripción | Elaborado a partir de crema pasteurizada de vaca, con una consistencia espesa, sabor ligeramente dulce, especialmente elaborada para decorado de pasteles. |
| Vida útil estimada y condiciones de almacenamiento | 35 días a partir de la entrega al cliente. Almacenar de 2 a 6°C. |
| Observaciones | CREMA PASTELERA DE 19 KILOGRAMOS. |



Tabla Nutricional

Valor nutricional por c/100gr.

| | | |
|----------------------|--------|-----------|
| Contenido Energético | 307 KJ | 1285 Kcal |
| Proteína | 2 g | |
| Grasa | 35 g | |
| Grasa Saturada | 15 g | |
| Carbohidratos | 7 g | |
| Azúcares | 0 g | |
| Fibra Dietética | 0 g | |
| Sodio | 160 mg | |

